EQUIPAMENTOS PARA COZINHAS PROFISSIONAIS

MANUAL DE INSTRUÇÕES, FUNCIONAMENTO E CERTIFICADO DE GARANTIA

AMIGO CLIENTE

Você está adquirindo um equipamento de alta qualidade e a **Promaq Equipamentos para Cozinhas Profissionais**, dentro do seu conceito de melhoria contínua, lhe oferece este **Manual de Instruções, Funcionamento e Certificado de Garantia** com instruções gerais para instalação, especificações, manuseio, cuidados básicos de segurança, manutenção, limpeza, diagnóstico de defeitos e assistência técnica.

A Política de Qualidade da Promaq é a seguinte:

A Promaq fornece produtos para cozinhas profissionais tendo como foco a satisfação do cliente.

Temos o compromisso de:

- **Melhorar continuamente os processos e a qualidade dos produtos e serviços;**
- **Capacitar e motivar nossos colaboradores;**
- **Desenvolver parcerias com fornecedores que satisfaçam nossas necessidades.**

Nosso foco é o cliente e buscamos continuamente a sua satisfação na operação dos nossos equipamentos.

Acreditamos que este Manual elimina possíveis dúvidas que possam surgir e nos colocamos à disposição para outros esclarecimentos.

Diretoria e Equipe Promaq

I. INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA

SEGURANÇA

- ✓ Os invólucros plásticos e outros materiais da embalagem do equipamento deverão ficar longe do alcance de crianças e animais para evitar risco de sufocamento ao brincar ou manusear tais resíduos.
- ✓ Verifique se a tensão (voltagem) do equipamento é compatível com a tomada a ser utilizada
- ✓ O aparelho não deve ser utilizado por crianças ou pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência ou conhecimento a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do equipamento e crianças vigiadas ou sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.
- ✓ Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o equipamento.
- ✓ Se o cordão elétrico estiver danificado, ele deve ser substituído pela Assistência Técnica da Promaq, a fim de evitar riscos.
- ✓ Nunca deixe o cordão elétrico em um local onde uma pessoa possa tropeçar.
- ✓ Se o equipamento apresentar marcas de queda ou apresentar qualquer tipo de dano no cordão elétrico, no plugue ou em outros componentes, o mesmo não deverá ser utilizado e a manutenção deverá ser feita pela Assistência Técnica da Promaq.
- ✓ O cabo de alimentação deverá estar livre, sem nada o tencionando ou esticando.
- ✓ Mantenha o cordão elétrico longe de superfícies quentes, luz do sol, de umidade e de superfícies cortantes ou similares.
- ✓ Não ligue o equipamento em tomadas ou extensões sobrecarregadas, a sobrecarga pode danificar os componentes e provar sérios acidentes.
- ✓ Não deixe o equipamento funcionando sem supervisão.
- ✓ Não utilize o equipamento sobre superfícies empoçadas de líquidos para evitar acidentes.
- ✓ Não utilizar nenhum componente ou material que contenha mercúrio, amianto ou Bifelina Policlorada (PCB).
- ✓ Para garantir a proteção adequada contra choque elétrico e ingresso perigoso de água:

  - não colocar recipientes com água próximo ao equipamento,
  - não colocar recipientes com água em cima do equipamento,
  - não jogar água para lavar o equipamento,
  - não usar mangueiras com água para limpar o equipamento, etc.

- ✓ Sugerimos que você esteja calçado e sobre um piso seco quando utilizar equipamentos elétricos.
- ✓ Não utilize acessórios que não sejam originais do aparelho. O uso de acessórios que não sejam originais pode prejudicar o funcionamento, causar danos ao usuário e ao equipamento.
- ✓ Nunca transporte o equipamento pelo cordão elétrico.

- ✓ Sempre remover o cabo de alimentação da tomada, puxando pelo plugue, durante a limpeza e manutenção do equipamento. Nunca toque no plugue com a mão molhada.
- ✓ Para proteção contra choques elétricos e outros acidentes, não imergir o equipamento, o plugue ou o cabo de alimentação na água ou outro líquido. Não toque no cabo de alimentação com as mãos molhadas.
- ✓ Nunca colocar equipamentos aromáticos, alcoólicos ou detergentes dentro do equipamento, isso pode danificá-lo.
- ✓ Sempre desligue o equipamento e o retire da tomada quando não estiver em uso e quando for limpá-lo. Desligue o equipamento imediatamente se estiver funcionando defeituosamente
- ✓ Não insira dedos ou quaisquer outros objetos entre as partes abertas do equipamento quando estiver em uso, pois pode causar acidentes ou danificá-lo.
- ✓ Desligue o disjuntor antes de efetuar qualquer manutenção no equipamento.
- ✓ Recoloque todos os componentes antes de ligar o equipamento.
- ✓ Não remova o fio de aterramento.
- ✓ Ligue o fio de aterramento a um fio terra efetivo.
- ✓ Não use adaptadores ou T's.
- ✓ Não use extensões.
- ✓ Use duas ou mais pessoas para mover e instalar seu equipamento.
- ✓ Para reduzir o risco de incêndio, choque elétrico, acidentes pessoais ou danos ao usar o equipamento, leia atentamente as recomendações a seguir.

DICAS ÚTEIS

- ✓ Instale e posicione o equipamento estritamente de acordo com as instruções e especificações contidas neste manual do usuário.
- ✓ A instalação deste equipamento exige um correto dimensionamento da rede elétrica
- ✓ Não use o equipamento se ele estiver danificado ou não estiver funcionando corretamente.
- ✓ Certifique-se de que os fios elétricos de outros aparelhos, próximos do equipamento, não entram em contato com peças quentes.
- ✓ Coloque as pedras dentro do equipamento com cuidado evitando o uso indevido das mesmas podendo quebrá-las.
- ✓ Não colocar utensílios domésticos sobre o equipamento.
- ✓ Após o uso, deixar o equipamento com a porta aberta para que não haja acúmulo de umidade na câmara evitando assim a oxidação.
- ✓ Não use o Forno para aquecer o ambiente.
- ✓ Seu equipamento foi desenvolvido exclusivamente para o uso comercial.
- ✓ Não use artigos de vestuário frouxos ou dependurados, quando estiver usando o equipamento, nem toalhas ou panos grandes de cozinha para segurar os utensílios, pois eles podem se incendiar.
- ✓ Não obstrua a parte frontal do seu equipamento.
- ✓ Não aqueça recipientes lacrados.
- ✓ Use somente utensílios de cozinha aprovados para uso em Forno. Siga as instruções do fabricante dos utensílios, especialmente quando estiver usando utensílios de vidro ou plástico.

- ✓ Não usar água junto ao vidro do equipamento durante o uso ou no processo de resfriamento evitando choque térmico.

ATENÇÃO: Durante o uso o equipamento torna-se quente. Cuidado deve ser tomado para evitar contato com os elementos de aquecimento dentro do equipamento.

- Durante e após o uso, não toque nas superfícies internas do equipamento, nem deixe roupas ou outros materiais inflamáveis em contato com eles, até que tenham tido tempo suficiente para esfriar.

ATENÇÃO: Partes acessíveis podem se tornar quentes quando seu equipamento estiver em uso. Crianças devem ser mantidas afastadas.

- Use luvas de cozinha para retirar bandejas e acessórios quando o equipamento estiver quente.
- Jamais guarde materiais inflamáveis no equipamento ou nas suas proximidades.
- Não conserte ou substitua qualquer peça do equipamento, a não ser que seja especificamente recomendado neste manual. Todos os demais serviços de manutenção devem ser executados por um técnico da Promaq, e serão cobrados após o período de garantia.

ATENÇÃO: Antes de substituir a lâmpada, assegure-se de que a lâmpada que será substituída esteja fria e o equipamento esteja também frio e desligado da rede elétrica e/ou com o disjuntor desligado, para evitar a possibilidade de choque elétrico ou queimaduras.

II. INSTALANDO SEU EQUIPAMENTO

INSTALANDO SEU EQUIPAMENTO

⚠ ADVERTÊNCIA

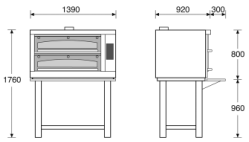
Risco de Lesão por Excesso de Peso

Use duas ou mais pessoas para mover e instalar o seu produto.

Não seguir essa instrução pode trazer danos à sua coluna ou ferimentos.

FERRAMENTAS

- ✓ Tenha à mão, as peças e ferramentas necessárias antes de iniciar a instalação. Leia e siga as instruções fornecidas.
- ✓ A instalação elétrica da área comercial deve atender aos requisitos das Normas Brasileiras e estar preparada para a demanda deste produto. Veja a seção “Instalação elétrica” deste manual.
- ✓ É recomendado que toda a instalação do seu comércio seja feita por um instalador técnico qualificado.



LOCAL DE INSTALAÇÃO

IMPORTANTE

Observe todas as normas aplicáveis.

- ✓ O equipamento deve ser usado em cima do cavalete que acompanha o mesmo.
- ✓ É exigido o aterramento do produto (terra efetivo). Veja a seção “Instalação elétrica” deste manual.
- ✓ O ponto de conexão elétrica (caixa de disjuntores) deve estar em uma posição, no mínimo, 3 m afastada do fundo do Forno. A posição do ponto de conexão elétrica deve estar em local acessível após a instalação do produto.
- ✓ A tomada onde o plugue do produto será conectado deve estar no máximo a 1 m do centro da parte de trás do gabinete.
- ✓ A superfície de apoio do cavalete do equipamento deve ser sólida, nivelada e no mesmo plano. O cavalete onde o equipamento vai estar apoiado é apto a suportar o peso de aproximadamente 60 kg.

PREPARANDO O PRODUTO

- ✓ Não use o puxador (pesos) ou qualquer parte da estrutura frontal para levantar o equipamento.
- ✓ Remova os materiais de embalagem.
- ✓ Remova o pacote que contém o manual encontrado no interior do produto.
- ✓ É imprescindível que um técnico especializado em instalações elétricas residenciais avalie as condições de aterramento e o correto dimensionamento da rede elétrica, onde o equipamento será instalado.
- ✓ Certifique-se de que a conexão elétrica e a bitola da fiação estão adequados e de acordo com as Normas Brasileiras.
- ✓ Preparar o circuito (fiação e disjuntores) exclusivo para o equipamento.
- ✓ Os cabos usados devem ser siliconados.
- ✓ Recomenda-se utilizar disjuntor de acordo com a resistência de cada (consumo definido na tabela dividido por 220 V) conforme tabela abaixo.

- ✓ Do quadro de distribuição até o ponto de instalação utilize condutores de bitolas apropriadas. Todos os componentes utilizados na instalação devem ser aprovados pelo INMETRO. Esta caixa de disjuntores deve estar em local acessível (após a instalação) e próxima ao aparelho (mínimo 3 m).
- ✓ A adequação dos condutores deve ser realizada por técnico especializado em instalações elétricas residenciais e deve seguir os requisitos das normas brasileiras.
- ✓ É obrigatória a disponibilização de aterramento (aterramento conforme norma).
- ✓ O cabo de alimentação não pode ficar prensado.

Modelo	Medida Interna	Consumo (W / h)	Disjuntor (A)
Proels 500-01	45 x 45	4500	20
Proels 500-02	45 x 60	4500	20
Proels 500-03	70 x 60	5000	25
Proels 500-04	90 x 90	7500	35

Modelo	Medida Interna	Consumo (W / h)	Disjuntor (A)
Proeld 500-01	45 x 45	9000	40
Proeld 500-02	45 x 60	9000	40
Proeld 500-03	70 x 60	10000	45
Proeld 500-04	90 x 90	15000	70

Modelo	Medida Interna	Consumo (W / h)	Disjuntor (A)
Proelt 500-01	45 x 45	13500	65
Proelt 500-02	45 x 60	13500	65
Proelt 500-03	70 x 60	15000	70
Proelt 500-04	90 x 90	22500	100

INSTALAÇÃO ELÉTRICA

- ✓ O forno elétrico é classe I e IPX4.
- ✓ Seu equipamento vem preparado para funcionar em 220 V. Certifique-se de que a tensão elétrica do seu comércio corresponde à tensão elétrica do equipamento.
- ✓ Este produto possui uma potência de acordo com a tabela. Assegure-se que a tensão elétrica disponível no seu comércio esteja de acordo com o exigido para a instalação deste produto (220 V – fase-fase).

- ✓ Para sua segurança, é necessária a instalação de um fio terra, independentemente da tensão de alimentação do produto. Se necessário, consulte um eletricista especializado de sua confiança.
- ✓ O plugue do cabo de alimentação de seu produto está em conformidade com as normas e deve ser mantido.
- ✓ A instalação deste produto deve prever meio de desligamento da alimentação com separação de contatos de pelo menos 3 mm em todos os pólos e este meio de desligamento deve ser incorporado à fiação fixa.
- ✓ Verifique se o fornecimento de energia elétrica está normal.
- ✓ Não utilize tomadas múltiplas nem extensões.
- ✓ Certifique-se de que os fios elétricos de outros aparelhos próximo do equipamento, não entram em contato com peças quentes nem fiquem na porta do Forno.
- ✓ A substituição do cabo de alimentação só deve ser realizada de acordo com as especificações definidas.
- ✓ É imprescindível a utilização de um dispositivo DR de 30mA evitando choques elétricos causados por possível fuga elétrica. Ele não protege contra sobrecargas e curto circuitos e por isso tem que ter o disjuntor de acordo com a tabela de disjuntores.

IMPORTANTE

- ✓ Nunca altere ou use o cabo de força de maneira diferente da recomendada. Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído por técnicos especializados ou indicados pela Promaq, a fim de evitar riscos.
- ✓ O serviço e peças serão cobrados caso não sejam cobertos pela garantia.
- ✓ A instalação elétrica das tomadas onde o seu equipamento será ligado deve estar dimensionada para uma corrente elétrica de acordo com a tabela.
- ✓ **Recomenda-se** que o equipamento seja instalado em rede elétrica exclusiva, com chave disjuntora própria usando-se fio de 10 mm. Certifique-se que a rede elétrica tenha carga suficiente para suportar o consumo em W/h conforme tabela de especificação acima.
- ✓ Verifique se a voltagem está correta (padrão 220V). Use tomada exclusiva para o equipamento, não utilize extensões nem fios soltos pelo chão e verifique se o pino da tomada está fixo. Ligue o fio terra junto com a instalação.

Promaq
EQUIPAMENTOS PARA COZINHAS PROFISSIONAIS

⚠ ADVERTÊNCIA

Risco de Choque Elétrico

Desligue o disjuntor antes de efetuar qualquer manutenção no produto.

Recoloque todos os componentes antes de ligar o produto.

Não remova o fio de aterramento.

Ligue o fio de aterramento a um fio terra efetivo.

Não use adaptadores ou Ts.

Não use extensões.

Não seguir estas instruções pode trazer risco de vida, incêndio ou choque elétrico.

A instalação elétrica do equipamento segue o seguinte esquema (atrás do forno dentro da caixa da fiação):

COLOCAÇÃO DAS PEDRAS REFRATÁRIAS

- ✓ Inserir a barra de suporte das pedras (barra em “T”) e em seguida inserir as pedras.
- ✓ A barra de suporte em “T” é colocada no centro da câmera e as pedras inseridas uma do lado da outra.

- ✓ Nos fornos de modelos 1 e 2 as pedras já vão colocadas no interior do forno porque nos mesmos só temos uma pedra.
- ✓ Nos fornos de modelo 3 as pedras vão avulso e são duas pedras que necessita colocar.
- ✓ Nos fornos de modelo 4 as pedras vão avulso e são oito pedras que necessita colocar

ETIQUETAS DO APARELHO

Etiqueta na lateral dos fornos elétricos

Etiqueta frontal do fabricante

Promaq
EQUIPAMENTOS PARA COZINHAS PROFISSIONAIS

Etiqueta da tampa da caixa onde passa a fiação

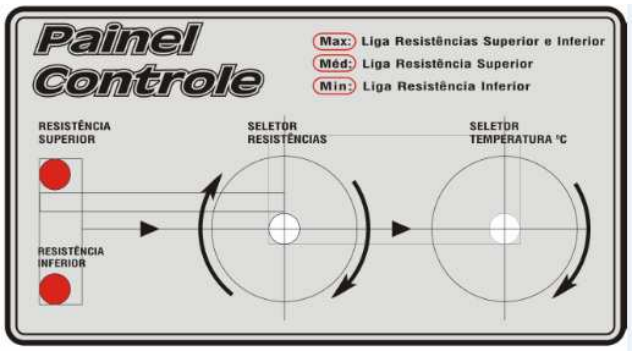
Etiqueta de superfície quente

Etiqueta de aterramento

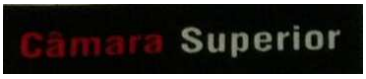
III. ESPEFICAÇÕES E COMPONENTES

- ✓ Os fornos elétricos são confeccionados em estrutura de aço, com revestimento externo em chapas de aço inoxidável, e internamente em chapas de aço com tratamento (tinta para alta temperatura), placas refratárias no lastro e isolados com lã de vidro nas laterais e no teto.
- ✓ Os fornos elétricos de 300º, em todos os modelos, vêm equipados em cada câmara com 02 (duas) resistências tubulares blindadas, no lastro e no teto. Equipados com termostato de 50° a 300° e chave seletora de **três calores**, controladora da temperatura das resistências, sendo:

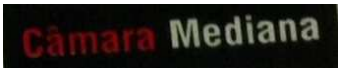
- **DESL** (desligado)
- **MIN** (mínimo) – liga a resistência inferior (sob as pedras)
- **MED** (médio) – liga a resistência superior
- **MAX** (máximo) – a liga ambas as resistências



No forno duplo pelo fato de ter duas câmaras se colocam as etiquetas câmara inferior e câmara superior indicando qual painel de controle corresponde à câmara:



No forno triplo pelo fato de ter três câmaras se colocam as etiquetas câmara inferior, câmara mediana e câmara superior, indicando qual o painel de controle corresponde à câmara:



IV. USO DO FORNO ELÉTRICO

ANTES DO USO

- ✓ Certifique-se de que a superfície onde vai ser instalado o forno é plana e nivelada.
- ✓ O forno deve ser apoiado sob um cavalete vazado para não ter aquecimento da parte inferior evitando o superaquecimento e danos no termostato e chave seletora.
- ✓ Coloque as pedras refratárias pela porta frontal com o cuidado de não encostar nas resistências evitando possíveis danos. As pedras refratárias devem ser acomodadas na parte inferior e acima da resistência de forma a distribuir o calor evitando o contato direto dos alimentos com o calor das resistências.
- ✓ Após ligar o forno pela primeira vez, deixe-o ligado durante 1(uma) hora, aproximadamente, até a eliminação de impurezas e resíduos industriais (da tinta e secagem das pedras). Esse procedimento poderá produzir fumaça e vapores o que é normal (ou enquanto existir fumaça e vapores).

USO DO FORNO

- ✓ Os fornos elétricos são equipados com resistências tubulares localizadas na parte superior e inferior da câmara, localizadas sob as pedras refratárias e no teto.
- ✓ O forno possui um botão que indica a posição **DESL, MIN, MED, MAX,** duas luzes vermelhas na frente que indicam o funcionamento das resistências (a superior indica o

funcionamento da resistência superior e a inferior indica o funcionamento da resistência inferior), um termostato na parte frontal com graduação de 50°a 300°e uma luz piloto entre o termostato e a chave seletora. Ao ser acionado o termostato, a luz piloto acende-se automaticamente indicando que as resistências estão ligadas, e atingindo a temperatura desejada ela se desliga automaticamente.

- ✓ De acordo com a necessidade de assar, gratinar ou esquentar, e considerando os parâmetros de alta rotatividade ou baixa rotatividade, se posiciona o botão no MIN, MED, MAX, evitando perdas de calor.
- ✓ Algumas instruções para o uso de acordo com a necessidade do cliente:
  - Assar com baixa rotatividade – botão no MIN
  - Gratinar com baixa rotatividade – botão no MED
  - Assar ou gratinar com alta rotatividade ou esquentar o forno (subir a temperatura) – botão no MAX
- ✓ Para desligar totalmente o forno, a ação deve ser feita pelo disjuntor externo.
- ✓ Cuidado com a colocação das grades, sempre dentro dos trilhos, conforme ilustração abaixo:

V. MANUTENÇÃO E LIMPEZA

- ✓ Não use jatos de água e nem esponjas de aço, facas, espátulas ou outros objetos para evitar danos no acabamento.

- ✓ Nunca jogue água no forno elétrico.
- ✓ Limpe o forno quando ele estiver desligado e frio.
- ✓ Limpe com detergente neutro e esponja de espuma, enxaguar e secar bem com um pano limpo.
- ✓ Mantenha seu forno sempre limpo e em perfeitas condições de funcionamento evitando o desgaste prematuro do forno.

VI. DIAGNÓSTICO DE DEFEITOS

1. O Forno não aquece?

Causa 1 – plug fora da tomada

Solução 1 – conectar o plug na tomada

Causa 2 – falta de energia

Solução 2 – verificar se há energia na tomada

Causa 3 – disjuntor desarmado

Solução 3 – verificar se o disjuntor está corretamente dimensionado

2. O Forno dá choque?

Causa 1 – falta aterramento

Solução 1 – verifique se o forno está corretamente aterrado

3. O assamento não está uniforme ou o alimento está queimado?

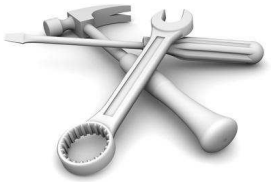
Causa 1 – temperatura muito alta

Solução 1 – verificar a temperatura ou posição da chave

Causa 2 – forno desnivelado

Solução 2 – nivelar o forno

VII. ASSISTÊNCIA TÉCNICA



- ✓ Antes de solicitar a Assistência Técnica certifique-se se há energia na tomada, se o disjuntor não está desarmado, se o forno está nivelado e se o forno está ligado.
- ✓ Para solicitar a Assistência Técnica tenha em mãos este Manual, Nota Fiscal, Modelo e tamanho do forno e informações detalhadas sobre o problema detectado.
- ✓ Os fornos elétricos têm garantia de 6 (seis) meses para possíveis defeitos de fabricação, desde que usados adequadamente, excluindo-se danos causados por transporte, instalação inadequada, quedas ou acidentes, sobrecarga elétrica e adulterações em suas características originais por pessoas não autorizadas e mediante análise do técnico autorizado.
- ✓ Vidros e pedras refratárias não fazem parte da garantia por não serem passíveis de defeitos de fabricação.
- ✓ No caso dos equipamentos não serem instalados corretamente, os mesmos perdem a garantia.

Certificado de Garantia

Forno Modelo:_____

Revendedor:_____

Nota Fiscal:_____Data: ____/____/____

Observação: Guarde este manual e certificado junto com a nota fiscal para a comprovação da data da compra.

Quaisquer dúvidas ou problemas com seu equipamento entre em contato com a nossa **Assistência Técnica Autorizada – Telefone: 11- 5588-2922**

Visite nosso site: www.fornospromaq.com.br